



----- A N T I P A S T O -----

:::::::::::::::::::: C R U D I T A' ::::::::::::::::::::::

Verifica la proposta giornaliera, in base al pescato raw fish, check the daily offer, based on the catch

si consiglia con salsa al Mango - Recommended with mango sauce

ALLERGENS 14 OSTRICA

La dolcissima e gustosa Mignon n° 6 di Goro € 3 cad. *each*

ALLERGENS 2 S C A M P O

taglia media 12cad. *each* Si può avere anche grill

scampi medium size, also grill

ALLERGENS 2 G A M B E R O

locale grande 10cad. Si può avere anche grill

big red shrimp local, also grill

ALLERGENS 4-8 T O N N O 24

tuna tartare

ALLERGENS 2-4-8 C R U D O 48 - double 80

2 ostriche di Goro, 1 scampo, 2 gamberi di Mazzara, tartare di tonno

2 Goro oyster, 1 scampo, 2 Mazzara shrimp, tuna tartare

----- M A R E ----- from the S E A

ALLERGENS 12-14 C O Z Z A 19

molluschi di Olbia in guazzetto con erbe aromatiche al vermentino

Olbia mussels in a Vermentino-flavored herb stew

ALLERGENS 7-8-14-12 C A L A M A R O 26

Calamaro grigliato, gazpacho con crema allo zafferano

Grilled squid, gazpacho with saffron cream

ALLERGENS 4-9-12-14 C A T A L A N A 28

Insalata di mare fredda con seppia, calabro, gambero, sedano, cipolla rossa in agro

cold seafood salad with cuttlefish, squid, shrimp, celery, and pickled red onion

ALLERGENS 7-12-14 P O L P O 28

tentacolo di polpo cbt, croccantizzato in padella su crema di patate, pomodoro bruciato, spinacino e Teriaky

sous-vide octopus tentacle, pan-seared until crisp, served on potato cream with charred tomato, baby spinach, and teriyaki sauce

----- T E R R A ----- from the L A N D

ALLERGENS 3-5-6-8-10 T A R T A R E 26

battuta di manzo, olive taggiasche, capperi, pomodori secchi, salsa tartara, creaker al sesamo e quinoa con arancio caramellato

beef tartare, Taggiasca olives, capers, dried tomatoes, tartar sauce, sesame and quinoa crepes with caramelized orange

----- V E G E T A L E ----- V E G E T A B L E

ALLERGENS 7 P A R M I 18

moderna parmigiana di melanzane, con pomodoro e formaggio

modern eggplant parmigiana with tomato and cheese

ALLERGENS 1-3-7-9 M I L L E F O G L I E 20

di sedano rapa gratinate su giardinetto vegetale ed il suo fondo

gratinated celeriac millefeuille on a vegetable garden and its base

----- P R I M O -----
P A S T A

Tendiamo a mantenere la cottura al dente, in caso si desideri ben cotta siete pregati di richiederlo
P A S T A, we tend to keep the cooking al dente, if you would like it well done please request it

----- M A R E -----
from the S E A

ALLERGENS 1-3-4-7-12 CANTABRICO 23

fusillone fresco all'uovo in crema di pecorino e colatura di alici, alici del Cantabrico e panfritto
handmade fusillo in pecorino cream and anchovy sauce, Cantabrian anchovies and panfritto

ALLERGENS 1-3-7-12-14 VONGOLA 28

spaghetto fresco al torchio, con vongole di Goro in crema, con bottarga di Muggine
fresh extruded spaghetti with a creamy Goro clam sauce and mullet bottarga

ALLERGENS 7-9-12 RISOTTO 35

riso acquerello riserva invecchiato, cotto al basilico, crema di ostriche, mantecato al beurre blanc, chips di pera e polvere di pomodoro
aged Acquerello reserv rice, cooked with basil, oyster cream, finished with beurre blanc, pear chips, and tomato powder

----- T E R R A -----
from the L A N D

ALLERGENS 1-3-5-7-8-12 CULURGIONES 28

pasta ripiena di patata e menta della tradizione, su fonduta di pecorino, riduzione di Mirto, chips di zuccina ed il suo fiore
traditional potato and mint-filled pasta served on a Pecorino fondue, with a myrtle reduction, zucchini chips, and zucchini blossom

----- V E G E T A L E -----
V E G E T A B L E

ALLERGENS 1-3-7-12 VEG 22

tagliatelle all'uovo al ragout dell'orto, alla maniera dello chef
egg tagliatelle with garden-vegetable ragù, chef's style

----- S E C O N D O -----
----- M A R E -----
from the S E A

ALLERGENS 4-12 P E S C A T O 9,5 per etto x hectogram

chiedi al personale la disponibilità, da cuocere al forno con patate, olive taggiasche, capperi, pomodori, oppure al sale, attesa 40min
ask the staff for availability of the fresh fish, to be cooked in the oven with potatoes, Taggiasca olives, capers, tomatoes, or in salt, waiting time 40 minutes

ALLERGENS 1-2-4-5-14 F R I T T O 30

il Nostro famoso fritto di Cala Sabina, gambero sgusciato, calamaro, alghe, limone e verdure con aromatiche in leggerissima doppia frittura
our famous Cala Sabina fried seafood platter, peeled shrimp, squid, algae, lemon and vegetables with herbs in lighting double frying

ALLERGENS 2-4-6-9-12-14 G O L F O 38

guazzetto rosso di mare, con cozze, gamberi, seppia, calamari
red seafood stew with mussels, prawns, cuttlefish, squid, calamari

----- T E R R A -----
from the L A N D

ALLERGENS 5-6-10-12 G A L L E T T O 25

galletto Vallespluga da 550gr cbt alle erbe aromatiche e arancio, grigliato con salmoriglio
550g Vallespluga cockerel with aromatic herbs and orange, grilled with salmoriglio

ALLERGENS 5-6-10-12 I B E R I C O 28

anteriore di maialetto iberico allevato allo stato brado, alimentato a ghiande, cbt alle erbe aromatiche, grigliato con salmoriglio
forequarter of a free-range, acorn-fed Iberian pig, roasted with aromatic herbs, grilled with rub

ALLERGENS 5-6-7-10-12 Q U A G L I A 30

quaglia in parte disossata, cbt alle erbe, con il suo fondo su purea di patata dolce e champignon
quail partially deboned, cbt cooked, with its base on sweet potato puree and mushrooms

ALLERGENS 5-6-10-12 A S A D O 45

costa intera di black angus marinato e cbt, fondo bruno al Mirto
whole rack of Black Angus (marinated and sous-vide cooked), myrtle-infused brown stock reduction

----- V E G E T A L E -----
V E G E T A L E

ALLERGENS 1-3-5-7 O R T O L A N A 25

scrigno di verdure e Casizolu, su fagiolini al burro e crema allo zafferano
vegetable casket and Casizolu, on buttered green beans and saffron cream

----- C O N T O R N O -----
S I D E

V E R D E 7

piccola insalata verde *small green salad*

P O M O D O R O 9

misto di pomodori e datterini *tomato mix*

G R I L L 10

verdure grigliate *grilled vegetables*

- - - - - D E S S E R T - - - - -

chiedi i nostri dolci del giorno
ask for our desserts of the day

ALLERGENS 1-3-7-12 TIRAMISU 9

dolce stratificato di mascarpone, savoiardi e caffè
layered dessert of mascarpone, ladyfingers and coffee

ALLERGENS 1-3-5-7 SEADAS 10

tipico dolce fritto, ripieno di formaggio vaccino e servito con miele e zest di arancio
typical fried dessert, filled with cow's milk cheese and served with honey and orange zest

ALLERGENS 1-3-5-7-8-11 LEGGERA 12

ricotta al miele con frutta fresca e mousley e frutta secca
honey ricotta with fresh fruit, mousley and dried fruit

ALLERGENS 1-3-5-7 SFOGLIATA 15

millefoglie strapazzata con anguria in osmosi alla tonica Fever Tree, su crema all'italiana
typical fried dessert, filled with cow's milk cheese and served with honey and orange zest

ALLERGENS 3-7-12 FABULOS 16

base gelato FIORDILATTE o LIMONE o VANIGLIA, mantecato al tavolo con; Rum o Vodka o Grappa o Gin o i superalcolici da voi preferiti
honey ricotta with fresh fruit, mousley and dried fruit

ALLERGENS 1-3-5-7-8 ROSA 18

semifreddo al mango e passion fruit, su crumble vanigliato e fiori di pesca fresca
typical fried dessert, filled with cow's milk cheese and served with honey and orange zest

DEGUSTAZIONE

MARE €85

ALLERGENS 7-12-14 POLPO

tentacolo di polpo cbt, croccantizzato in padella su crema di patate, pomodoro bruciato, spinacino e Teriaky
sous-vide octopus tentacle, pan-seared until crisp, served on potato cream with charred tomato, baby spinach, and teriyaki sauce

ALLERGENS 1-3-4-5-7-8-12 CANTABRICO

fusillone fresco all'uovo in crema di pecorino e colatura di alici, alici del Cantabrico e panfritto
handmade fusillo in pecorino cream and anchovy sauce, Cantabrian anchovies and panfritto

ALLERGENS 2-4-6-9-7-9-12-14 GOLFO

guazzetto rosso di mare, con cozze, gamberi, seppia, calamari e bietola saltata con pecorino
red seafood stew with mussels, prawns, cuttlefish, squid, calamari and chard sautéed with pecorino cheese

DOLCE

a scelta
of your choice

TERRA €80

ALLERGENS 3-5-6-8-10 TARTARE

battuta di manzo, olive taggiasche, capperi, pomodori secchi, salsa tartara, creaker al sesamo e quinoa con arancio caramellato
beef tartare, Taggiasca olives, capers, dried tomatoes, tartar sauce, sesame and quinoa crepes with caramelized orange

ALLERGENS 1-3-5-7-8-12 CULURGIONES

pasta ripiena di patata e menta della tradizione, su fonduta di pecorino, riduzione di Mirto, chips di zuccina ed il suo fiore
traditional potato and mint-filled pasta served on a Pecorino fondue, with a myrtle reduction, zucchini chips, and zucchini blossom

ALLERGENS 5-6-10-12 IBERICO

anteriore di maiale iberico allevato allo stato brado, alimentato a ghiande, cbt alle erbe aromatiche, grigliato con salmoriglio
forequarter of a free-range, acorn-fed Iberian pig, roasted with aromatic herbs, grilled with rub

DOLCE

a scelta
of your choice

VEGETALE €70

ALLERGENS 7 PARM I

moderna parmigiana di melanzane, con pomodoro e formaggio
modern eggplant parmigiana with tomato and cheese

ALLERGENS 1-3-7-12 VEG

tagliatelle all'uovo al ragout dell'orto, alla maniera dello chef
egg tagliatelle with garden-vegetable ragù, chef's style

ALLERGENS 1-3-5-7 ORTOLANA

scrigno di verdure e Casizolu, su fagiolini al burro e crema allo zafferano
vegetable casket and Casizolu, on buttered green beans and saffron cream

DOLCE

a scelta
of your choice

----- B A B Y M E N U -----

ALLERGENS 1-5-10 **PATATE 6**
fritte, a richiesta 1 salsa per tipo
french fries

ALLERGENS 1-3-5-11 **NUGGETS 13**
di pollo panate, a richiesta 1 salsa per tipo
breaded chicken, 1 sauce per type on request

ALLERGENS 1-7 **BABY 14**
maccherone per bambini con olio o alla passata di pomodoro
macaroni for children, with oil or tomato sauce for children

ALLERGENS 1-2-4-5-11-14 **FRITTO 25**
calamaro panato
breaded and fried squid

ALLERGENS 1-3-5 **COTOLETTA 16**
di maiale battuta e panata con panko
pork cutlet battered and breaded with panko

Coperto € 5 comprende; benvenuto dello chef, pane fatto da noi, olio, aceto sale, pepe, bicchieri, posateria e la vista, extra pane o olio € 2
N.B.: Si prega di comunicare al personale di servizio se esistono allergie e/o intolleranze alimentari, sono disponibili le tabelle dei nostri prodotti ai sensi del reg.(UE) n°1169/2011

Il pesce destinato al consumo in crudità è sottoposto al trattamento di bonifica tramite abbattimento di temperatura conforme al regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Per garantire la perfetta integrità del prodotto, talvolta alcuni sono abbattuti di temperatura a -18°.
In mancanza di alcuni prodotti freschi, potremo utilizzare quelli congelati di pari qualità.

INTOLLERANZE

1 GLUTINE---2 CROSTACEI, gambero., scampo, aragosta, granchio---3 UOVA---4 PESCE---5 ARACHIDI, olio, burro, farina, latte---6 SOIA---7 LATTE e derivati---8 FRUTTA A GUSCIO, mandorle, nocciole, noci, pistacchi---9 SEDANO---10 SENAPE---11 SESAMO, tracce nelle farine---12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, conservante x ittici, sott'aceto---13 LUPINI ---14 MOLLUSCHI, canestrello, cannolicchio, Cozza, lumachino, patella, tartufo, vongola, capasanta, dattero, ostrica